

Brasileño

Tamaño: Pequeño.

Forma: Oblonga. Visto el fruto de frente, uno de sus laterales queda más aplastado que el otro.

Zona pistilar: Situación variable, unas veces bien centrada y otras desplazada hacia la cara dorsal o hacia uno de sus laterales. Ápice redondeado o acuminado, en forma de grueso mucrón de base muy ancha, situada ésta por encima del plano tangente al vértice del fruto en sus dos caras y por debajo en los lados laterales.

Sutura: Superficial, casi imperceptible; alguna vez está teñida de color rojo más oscuro que el de la chapa.

Cavidad peduncular: Estrecha y de profundidad media.

Piel: Velloso, de pubescencia muy abundante y anteosa. **Color:** Predomina el rojo morado y oscuro de la chapa que cubre la mitad de la superficie sin dejar entrever el fondo amarillo anaranjado. El resto con punteado del mismo tono que el color de la chapa.

Carne: Dura, amarilla y sin coloración junto al hueso. Jugosa, suave y agri dulce pero perfumada. **Sabor:** No resulta bueno.

Hueso: Adherente a la carne, de tamaño muy variado y forma alargada. Superficie ligeramente áspera, bastante esculpida con surcos anchos y profundos, y numerosos orificios distribuidos por igual por toda su superficie. Punteado muy fino en su mitad superior. Polo peduncular abierto.

Maduración: Tercera decena de junio en Alcira (Valencia).

